

# 因應停水措施

從四月份開始本校停水時間為---星期三、星期四

因應水情嚴峻，共體時艱節約用水，本校午餐將以最省水方式，又能符合衛生安全要求，且能讓學生吃的飽為原則，做菜單設計，將水資源做最有效利用，以順利度過今年的旱象。

## 設計原則：

### 一、蔬菜食材以根莖類為主：

因為葉菜類是以三槽式流水清洗，確保清洗乾淨及減少農藥殘留，須以大量水清洗，所以減少葉菜類供應。

### 二、不供應勾芡類：好清洗

### 三、以特餐方式供餐：

少一道菜就可以少清洗將近 70 個桶子(含瑞梅國小)，所以以特餐方式供應。

如：炒米粉+包子或饅頭，滷肉飯+豆芽菜+湯品等方式供應

### 四、湯的供應量減少 1/3：各班湯的量減少供應。

### 五、從 4/16 調整為每周二供應豆漿：

因為豆漿製作過程需用掉大量的水，所以每星期四暫不供應豆漿，但會調整在每個星期二供應。

### 六、調整餐桶清潔時程：

因學校有蓄水塔及蓄水池，所以對星期三午餐供應及餐桶清洗不影響，但仍要節約用水。

\*星期四飯後的餐桶必要時會麻煩廚房工作人員星期五早上提早上班，確實清洗消毒。

\*但為了確保餐桶清潔，停水期間必要時會麻煩廠商星期五早上使用前再將餐桶過水、消毒後使用。

### 七、提高蓄水量：調整各蓄水塔蓄水至高標，預估可提高蓄水量。

為了讓全校師生及家長放心，將不定期上網公告停水期間廚房作業情形。😊